



きゅうメール

【日^ひにち】

5月^{がつ}20日^か(火^か)

【^{こんだて}】

しゅしよく
主食

だいせん めぐ
大山の恵みコッペパン

しゅさい
主菜

オープンオムレツ

ふくさい
副菜

はるさめスープ

かい
海そうサラダ

た
その他

ぎゅうにゅう
牛乳

デザート レモンムース(小学校のみ)

はいぜんず
【配膳図】



きょう ちさんちしょう
【今日の地産地消】

とっとりけんさん だいせんこ おぎ ぎゅうにゅう たまご
鳥取県産：大山小麦パン、牛乳、卵、ほうれんそう、きゅうり、チンゲンサイ

きゅうしよく
【給食センターより】

オムレツという名^なは、フランス語^ごの「オムレット」が、日本^{にほん}に伝わ^{つた}った時^{とき}に変^{へん}化^かして伝^{つた}わりました。

フランス語^ごで、「オムレット」は、【剣^{けん}】を意味^いします。

オムレツの形^{かたち}が、その【剣^{けん}】に似^にているところから、オムレツという名^ながついたともい^いわれています。

オープンオムレツは、具^ぐを卵^{たまご}で包^{つつ}まず、具^ぐが表面^{ひょうめん}に見^みえている状態^{じょうたい}で焼^やいた、たまご焼^やきです。